

Le safran regagne du terrain

Tombée en désuétude, le safran revient au goût du jour et peut offrir un bon complément de culture. À Ambarès, la première récolte de la ferme découverte vient de voir le jour. Un endroit idéal pour tout savoir sur cette « épice des rois ».

Anne CAZAUBON

Chantal Pelette est attablée, les doigts jaunis par les stigmates rouges qu'elle récupère trois par trois, en pinçant le haut du pistil de chaque fleur. « C'est l'émondage » explique-t-elle. Jean-Noël, son mari, s'occupe du séchage. Sa balance de bijoutier à portée de main, il pèse la récolte et vérifie qu'elle perde bien 80 % de son poids en séchant. Les copains sont là de temps en temps, la famille aussi et pourquoi pas les voisins. Toute aide est bonne à prendre dans ce laps de récolte relativement court. Car la floraison est très éphémère. Avec leur parcelle de 500 m², une taille suffisante pour la patience que nécessite la récolte mais aussi pour produire au maximum 500 grammes de safran chaque année, les Pelette ont ici trouvé un complément de revenu non négligeable. Quand sur ces terres argilo calcaire drainantes, les parents de Jean-Noël faisaient du vin, lui s'est lancé durant dix ans dans l'élevage de gibier avant de se fixer dans la floriculture, fleurs coupées et fleurs



Il faut récupérer les stigmates rouges en pinçant le haut du pistil.

de saison plein champs. En 2007, il rencontre un ingénieur agronome auprès de l'INRA qui cultivait du Safran du côté de Porchères. Lui aussi devient passionné du crocus produisant l'or rouge et se lance à son tour dans l'aventure. Mieux encore aujourd'hui, sa « ferme découverte » labélisée forme une trentaine de nouveaux producteurs par an dans toute la France : « C'est un bon complément de revenu. On peut par exemple être producteur laitier et avoir une safranière », poursuit Chantal en poursuivant inlassablement son émondage. Sur la table, un gros tas de fleurs reste encore à être travaillé et pas question ici de remettre au lendemain son travail. Demain il sera trop tard. La culture du safran n'est en effet en rien, ou presque, mécanisable. La plantation des bulbes, l'entre-

tien des terres, la récolte et enfin l'émondage et le séchage se font à la main. Voilà pourquoi l'épice se négocie aujourd'hui entre 30 et 34 euros le gramme et que des 20 tonnes produites naguère au XV^e siècle en France il n'en demeure aujourd'hui qu'une vingtaine... de kilos. Pour obtenir un kilo de Safran, il faut récolter et préparer, une par une et à la main, entre 150 000 et 200 000 fleurs. Le Safran réclame une main-d'œuvre importante par rapport à la quantité produite. Voilà aussi pourquoi il existe sur le marché pas mal de contrefaçons (86 % du safran commercialisé dans le monde serait ainsi contrefait) que Chantal détecte aujourd'hui d'un simple coup d'œil. Et seule sa motivation à faire connaître le scandale peut la détourner de son travail de fourmi : elle se lève pour aller chercher les flacons au contenu plus que douteux

collectés y compris dans des maisons où l'on prônait pourtant le bio : « au mieux, c'est du curcuma avec de la teinture pour vêtement, au pire de la brique pilée », confie-t-elle, conseillant aux amateurs de mettre leurs sens en éveil. L'œil dans un premier temps. Un pistil pris entre deux doigts mouillés les colore en jaune et non pas en rouge et le safran ne doit jamais ressembler à du foie rouge séché. L'odorat en suivant : l'épice doit dégager l'odeur subtile du miel, de la rose et du frézia. Enfin ne pas hésiter à jeter l'épice si après l'avoir plongée dans l'eau cette dernière devient rouge. C'est en tout cas ce que Chantal explique lors des visites avec ou sans goûter ou encore des ateliers culinaires qu'elle organise régulièrement : il faut faire infuser l'épice dans un peu d'eau, ne jamais la faire bouillir et l'inclure dans sa préparation à infime dose (0,1g pour un kilo de chair de fruit par exemple) au dernier moment tant le safran est volatile. Par ailleurs exhausteur de goût remarquable, il permet de souligner et de révéler tous les arômes d'un met.

Pratique

Renseignements complémentaires sur le site <http://safrandedebordeaux.pagesperso-orange.fr/topic/index.html>



Au mois d'octobre, la fleur s'épanouit au moindre rayon de soleil pour une petite journée seulement.



Les aides sont bienvenues pour une récolte qui demande une main-d'œuvre importante.

Le Safran est produit par une plante, le crocus sativus, originaire d'Asie et introduit en France au lendemain des croisades ou encore après les invasions arabes. Au mois d'octobre, la fleur de couleur bleue ou parme s'épanouit au moindre rayon de soleil pour une petite journée seulement avant de se faner aussitôt. Ce sont les étamines de la fleur, trois stigmates de couleur pourpre, qui fournissent le safran après séchage dont l'arôme ne s'affirmera qu'au bout de trois semaines au moins. Il faut environ 160 fleurs pour obtenir un petit gramme de safran, ce qui explique le prix de cette épice appelée l'or rouge. Au-delà des produits transformés, les débouchés pour le safran ne manquent pas. Tout safran cultivé en France trouvera preneur : les restaurateurs en sont friands et apprécient la qualité hexagonale. Les laboratoires pharmaceutiques sont également demandeurs pour les vertus thérapeutiques de l'épice. Résultat du fort potentiel du safran en France, de plus en plus de monde semble intéressé par sa culture. En Libournais on en trouve du côté de Ménesplet mais aussi à Saint-Denis-de-Pile.